

# 甘夏



## 潮風と太陽が育んだ“樹成り”の「甘夏」

旬

4月～6月

生産地

能古島(西区)、志賀島(東区)、他

博多湾に浮かぶ島「能古島」。南北3.5キロメートル、東西2キロメートル、周囲12キロメートルの小さな島は、姪浜渡船場から船で約10分で行ける距離にあるアイランドリゾートです。島民は古くから漁業や農業などで生計を立ててきましたが、傾斜の多い地形で日当たりもよく、水はけもよいこと、ミネラル分を多く含んだ博多湾の潮風が吹くことなど、柑橘栽培に適した地の利に恵まれていたことから、近年は様々な柑橘が栽培されています。中でも甘夏はその美味しさから全国的にも注目を集めています。

一般的な甘夏は12月頃～1月に収穫。1ヶ月間ほど貯蔵して酸味を抜き、2月頃から出荷されています。一方、福岡・

能古島の甘夏は4～6月の3ヶ月間が旬。一般的な甘夏よりも、木の上でゆっくり、じっくり完熟させているため、自然本来の甘さに満ち、ほどよい酸味とのバランスも抜群です。そんな甘夏を使ったマーマレードは、福岡市内の小中学校の給食で提供され、子どもたちにも大人気となっています。

甘夏を買ってきたら、へたを下にして風通しのよい場所に置きましょう。常温でも1～2週間はお持ちますが、みずしさを楽しむためにも早く食べるのがオススメです。また、旬の4～6月は徐々に暑くなってきます。冷蔵庫に保存する時は乾燥を防ぐためにもビニール袋などに入れ、口を絞っておきましょう。

